

COMPETENCE E 30002

Der umschaltbare Elektro-Einbau-Herd

Benutzerinformation



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Benutzerinformation sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheit“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Benutzerinformation zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.



Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (**Warnung!**, **Vorsicht!**, **Achtung!**) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.



1. Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.

2. ...

3. ...



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit dem Kleeblatt sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun, wenn...“.

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit zwei Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird:



Wir sind für Sie da:
montags bis freitags
8.00 bis 20.00 Uhr
samstags
10.00 bis 14.00 Uhr.

Hier erhalten Sie Antwort auf jede Frage, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betrifft. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

- Bei technischen Problemen steht Ihnen unser WERKS KUNDENDIENST in Ihrer Nähe jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen“). Beachten Sie dazu auch den Abschnitt „Service“.

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.
Wer ökologisch denkt, handelt auch so ...

INHALT

Gebrauchsanweisung	5
Sicherheitshinweise	5
Entsorgung	7
Geräteaufbau	8
Bedienblende	8
Ausstattung Backofen	9
Zubehör Backofen	10
Backofen-Funktionen	11
Vor dem ersten Gebrauch	12
Erstes Vorreinigen	12
Bedienen der Kochstellen	13
Kochen mit der Kochstelle	13
Bedienen des Backofens	14
Rost und Universalblech einsetzen	14
Backofen ein- und ausschalten	15
Anwendungen, Tabellen und Tips	16
Kochen	16
Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle	16
Backen	17
Tabelle Backen	19
Tabelle Aufläufe und Überbackenes	22
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte	22
Braten	23
Tabelle Braten	24
Flächengrillen	26
Tabelle Grillen	26

Reinigung und Pflege	27
Gerät von außen	27
Backofeninnenraum	27
Zubehör	27
Einschubgitter	28
Backofenlampe	28
Backofentür	29
Backofen-Türglas	30
Was tun, wenn	31
Sonderzubehör	32
Montageanweisung	34
Technische Daten	34
Bestimmungen, Normen, Richtlinien	34
Sicherheitshinweise für den Installateur	35
Montage	36
Kundendienststellen	44
Garantiebedingungen	46
Service	47

GEBRAUCHSANWEISUNG



Sicherheitshinweise

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Die Sicherheit von AEG Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Allgemeine Sicherheit

- Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Glaskanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Wenn Sie kochen, braten und grillen, wird die Backofentür heiß. **Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.**
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer. Wir empfehlen, das Gargut bei geschlossener Backofentür im abgeschalteten Backofen ca. 10-15 Minuten abkühlen zu lassen.
- **Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.** Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Bei Störungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.

- Um noch niedrigere Oberflächentemperaturen zu erreichen, können Sie die Backofentür mit einer zusätzlichen Glasscheibe nachrüsten. Sie erhalten diese Glasscheibe über den AEG Kundendienst
 - für Edelstahlgeräte unter: ET-Nr. 661 926 300
 - für weiße, schwarze und braune Geräte unter: ET-Nr. 661 926 301.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nicht zu zweckentfremdetem Gebrauch, sondern nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen das Universalblech.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailleschäden entstehen.
- Setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür/den offenen Backwagen.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf.

Öko-Isolierung

Der Backofen ist werkseitig mit einer Öko-Isolierung ausgestattet. Diese Isolierung ist von unabhängigen Prüfinstituten auf Schadstoffe geprüft und als unbedenklich eingestuft worden



Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Werkstoffe sind uneingeschränkt recyclingfähig und können wiederverwertet werden.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußeren Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z.B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW-frei.

Die Kartonteile werden zu 80% aus Altpapier hergestellt.

Altgerät entsorgen

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden. Dies gilt für Ihr bisheriges Gerät und, nachdem es eines Tages nicht mehr benutzt wird, auch für Ihr neues Gerät.



Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen, Netzkabel durchtrennen, eventuell vorhandene Schnapp- oder Riegelschlösser entfernen oder zerstören. Dadurch verhindern Sie, daß sich spielende Kinder im Gerät einsperren (Erstickungsgefahr!) oder in andere lebensgefährliche Situationen geraten.



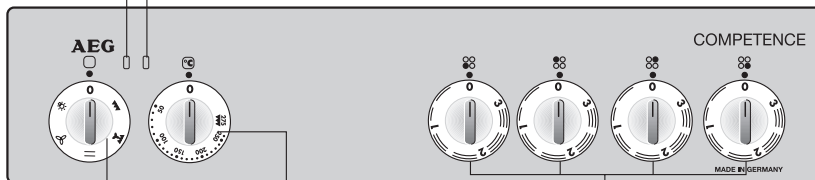
Entsorgungshinweise

- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.
- Sie können das Gerät auch zu Ihrem AEG-Fachhändler bringen, der es gegen einen geringen Unkostenbeitrag für Sie entsorgt.

Geräteaufbau

Bedienblende

Temperatur-Kontrollampe
Betriebs-Kontrollampe



Backofen-Funktionen

Temperatur-Wahl

Kochstellen-Schalter

Backofen-Funktionen

Drehschalter zum Einstellen der gewünschten Backofen-Funktion.

Temperatur-Wahl

Drehschalter zum Einstellen der gewünschten Backofen-Temperatur.

Betriebs-Kontrollampe

Die Betriebs-Kontrollampe leuchtet, sobald der Backofen oder die Kochstellen eingeschaltet sind.

Temperatur-Kontrollampe

Die Temperatur-Kontrollampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Kochstellen-Schalter

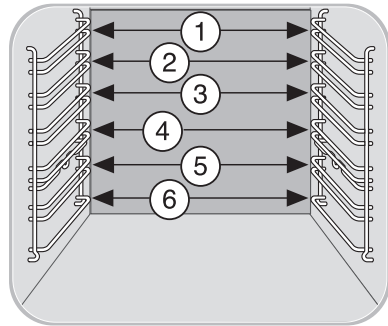
Drehschalter zum Einschalten der Kochzonen.

Ausstattung Backofen

Einsatzebenen

An beiden Seiten des Backofens befinden sich Einschubgitter mit je 6 Einsatzebenen zum Einschieben des Zubehörs.

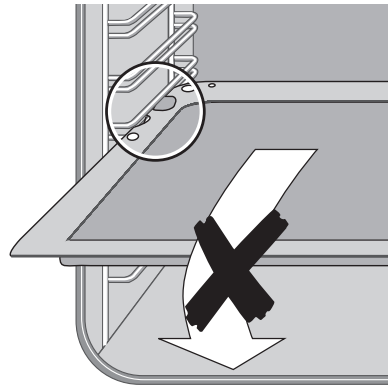
Beachten Sie bitte, daß die Ebenen **von oben nach unten** gezählt werden.



Kippsicherung

Alle Einschubteile sind gegen ein unbeabsichtigtes vollständiges Herausziehen mit einer Kippsicherung ausgestattet

Beim Einsetzen der Einschubteile muß diese Kippsicherung hinten liegen.



Backofendampfaustritt

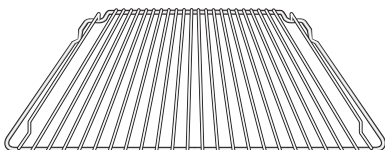
Der Dampf aus dem Backofen wird zwischen der Türoberkante und der Bedienblende ausgeleitet.

Gebläsenachlauf

Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb genommen wird. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig wieder ab.

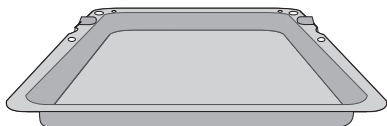
Zubehör Backofen

Folgende Teile gehören zum Lieferumfang:



Kombi-Rost

Für Geschirr, Kuchenformen,
Braten und Grillstücke



Universalblech

Für saftige Kuchen, Braten oder
als Backblech bzw. Auffanggefäß
für Fett

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Heißluft

Heißluft eignet sich besonders zum **Backen** von Kleingebäck auf **2 Ebenen** gleichzeitig.

Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen 20-40 °C niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

Oberhitze und ein Teil der Unterhitze sind in Betrieb. Zusätzlich sorgt ein Ventilator in der Rückwand des Backofens für eine ständige Umwälzung der warmen Luft im Backraum. Die Wärme kommt von allen Seiten an das Gargut.

Ober-/Unterhitze

Ober-/Unterhitze eignet sich zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.

Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

Infrabraten

Infrabraten eignet sich besonders zum **Grillen** oder **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.

Grillheizkörper und Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb.

Grill



Grillen eignet sich besonders zum **Grillen** oder **Toasten** flacher Lebensmittel, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder Toast.


Die Hitze kommt vom Grillheizkörper an der Backofendecke.


Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Vorreinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen. Zur leichteren Reinigung können Sie den Backofen beleuchten.

-  **1.** Schalter Backofen-Funktion auf Backofenbeleuchtung  stellen.
- 2.** Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
- 3.** Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
- 4.** Gerätefront nur feucht abwischen.

 **Tip:** Verwenden Sie bei Edelstahlfronten handelsübliche Mittel für Edelstahl, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.

 **Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Bedienen der Kochstellen

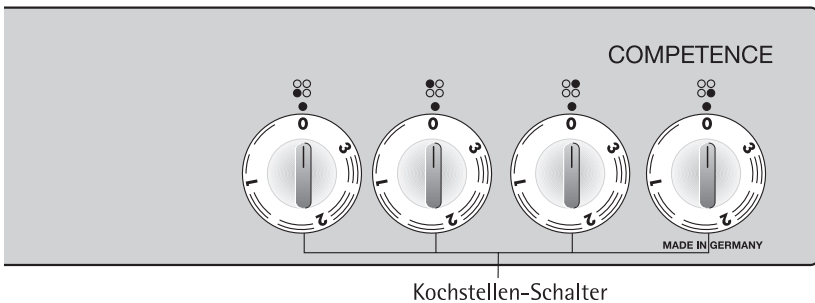
Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

Kochstufen

Mit den Kochstellenschaltern kann die Heizleistung stufenlos in 3 Bereichen eingestellt werden.

1 = kleinste Leistung

3 = höchste Leistung

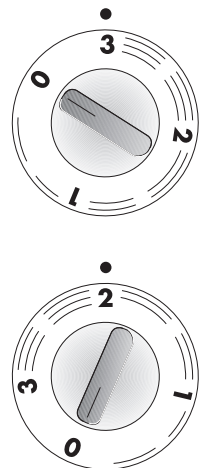


Kochen mit der Kochstelle

1. Zum Ankothen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.
2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurückschalten.
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Null-Position zurückdrehen.



Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.



Bedienen des Backofens

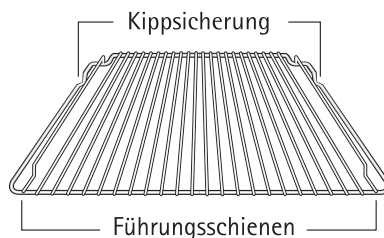
Rost und Universalblech einsetzen

Alle Einschubteile sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als Kippsicherung und muß immer nach unten weisen.

Rost einsetzen



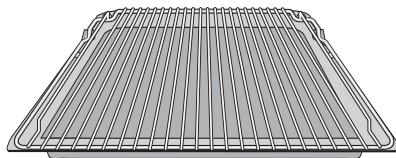
Rost so einsetzen, daß die beiden Führungsschienen nach oben zeigen. Die Kippsicherung muß nach unten weisen und im Backraum hinten liegen.



Rost und Blech einsetzen

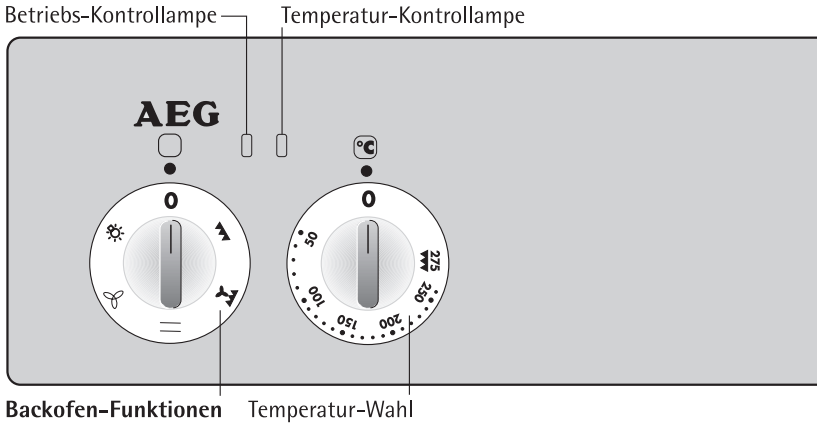


Bei gemeinsamer Benutzung von **Rost und Universalblech** die Kippsicherung des Rostes genau in die Ausbuchtungen des Bleches setzen.



Backofen ein- und ausschalten

- ☞ 1. Durch Drehen des Schalters „Backofen-Funktionen“ gewünschte Funktion einstellen.
2. Durch Drehen des Schalters „Temperaturwahl“ gewünschte Temperatur einstellen.



Die Betriebskontrolllampe leuchtet, solange der Backofen oder die Kochstellen in Betrieb sind.

Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

3. Zum Abschalten des Backofens den Schalter „Backofen-Funktionen“ und den Schalter „Temperaturwahl“ in die Null-Position drehen.

Anwendungen, Tabellen und Tips

Kochen

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.



Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle

Schalter- stellung	Garvorgang/ Fortgarstufe	Erläuterung, Hinweise
3	Ankochen, Anbraten	höchste Leistung
 	Braten	
2	Braten	Braten, Einbrenne herstellen
 	Braten	Weiterbraten größerer Stücke, Fortkochen großer Mengen
1	Fortkochen	
 	Warmhalten	Niedrigste Leistung Fortkochen kleiner Mengen
0		Nachwärme, Aus-Stellung





Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe „3“ zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf einer Stellung im Fortkoch- oder Bratbereich fertigbaren zu lassen.



Backen

Zum Backen die Backofen-Funktion Heißluft  oder Ober-/Unterhitze  verwenden.

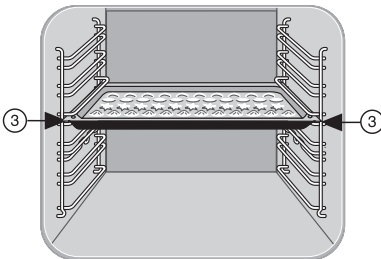
Backformen

- Für Ober-/Unterhitze  eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Heißluft  sind auch helle Metallformen geeignet.

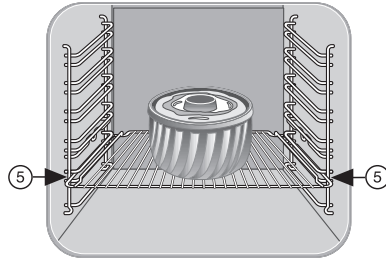
Einsatzebenen

- Backen mit Ober-/Unterhitze  ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.
- Mit Heißluft  können Sie trockene Gebäcke und Kleingebäck auf 2 Backblechen gleichzeitig backen.

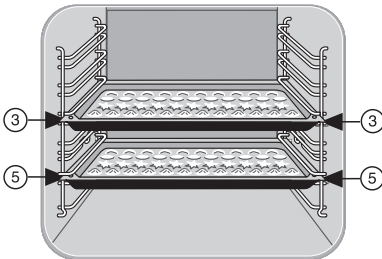
1 Backblech:
Einsatzebene 3




1 Backform:
Einsatzebene 5



2 Backbleche:
Einsatzebenen 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, daß die Einsatzebenen von oben nach unten gezählt werden.
- Backblech bis an die Rückwand schieben.
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.
Sie können mit Ober-/Unterhitze  auch zwei Formen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen in diesem Fall nebeneinander auf den Rost. Die Backzeit verlängert sich dann nur unwesentlich.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Für Temperatur und Backzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Beim Backen auf 2 Backblechen muß das untere Backblech evtl. 5-10 Minuten länger backen.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) sollten maximal auf einer Etage zubereitet werden.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen, und erst bei Bedarf, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.





Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Tabelle Backen

Art des Gebäcks	Heißluft 		Ober-/Unterhitze 		Zeit für beide Funktio- nen Std.: Min.
	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rodonkuchen	5.	150-170	5.	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen	5.	140-160	5.	150-170	1:10-1:30
Biskuittorte	3.	140-160	5.	160-180	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	3.	170-180	5.	190-210 ¹	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3.	150-170	5.	170-190	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	5.	150-170	5.	170-190	0:50-1:00
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	5./6.	180-200	5./6.	180-200	0:30-1:10
Käsetorte	5.	140-160	5.	160-180	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen					
Hefezopf-/kranz	3.	160-170	3.	170-190	0:30-0:40
Christstollen	3.	160-170 ¹	3.	160-180 ¹	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) zuerstdann	5.	180-200 ¹ 140-160	5.	250 ¹ 160-180	0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs ²	3.	160-170	3.	190-210	0:25-0:40
Biskuitrolle	3.	150-170 ¹	3.	180-200 ¹	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken ³	3.	150-160	3.	170-190	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	3.	160-170 ¹	3.	190-210 ¹	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ³	3.	140-160	3.	170-190	0:25-0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig ²	-	-	3.	170-190	0:40-1:20

Art des Gebäcks	Heißluft 		Ober-/Unterhitze 		Zeit für beide Funktio- nen Std.: Min.
	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne usw.)	-	-	3.	170-190	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag) ²	5.	180-200	5.	190-210 ¹	0:30-1:00
Pizza (dünn)	-	-	5.	230-300 ¹	0:10-0:25
Fladenbrot	-	-	3.	275-300 ¹	0:08-0:15
Wähen (CH)	5.	180-200 ¹	5.	210-230 ¹	0:35-0:50
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen ³	3.	150-160	3.	170-190 ¹	0:06-0:20
Spritzgebäck ³	3.	140-150	3.	160-180 ¹	0:10-0:40
Rührteigplätzchen ³	3.	150-160	3.	170-190	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser ³	3.	80-100	3.	100-120	2:00-2:30
Makronen ³	3.	100-120	3.	120-140	0:30-0:60
Hefekleingebäck ³	3.	150-160	3.	170-190	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	3.	170-180 ¹	3.	190-210 ¹	0:20-0:30
Brötchen	5.	170-190 ¹	5.	180-220 ¹	0:20-0:35

1) Backofen vorheizen

2) Kombi-/Fettpfanne bzw. Fettpfanne verwenden!

3) Backen auf 2 Ebenen möglich

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die **günstigste Backofen-Funktion, bzw. -Temperatur**

Tips zum Backen

	Tip
So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist unten zu hell	Wählen Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.
Kuchen mit feuchtem Belag/ Käsekuchen, ist nicht durchgebacken	Backen Sie beim nächsten Mal mit niedrigerer Temperatur und verlängerter Backzeit.

Tabelle Aufläufe und Überbackenes









	Ober-/Unterhitze 		Infraraten 		Zeit Std.: Min.
	Einsatz- ebene von oben	Temperatur °C	Einsatz- ebene von oben	Temperatur °C	
Nudelauflauf	4.	200-220	3.	160-170	0:45-1:00
Lasagne	3.	180-200	3.	160-170	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse	3.	220-230	3.	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes	3.	230-240	3.	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	4.	200-220	-	-	0:40-0:60
Fischaufläufe	3.	210-220	3.	160-170	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	3.	220-250	3.	160-170	0:30-1:00

Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Einsatzebene von oben	Backofen- Funktion	Temperatur	Zeit
Tiefkühlpizza	3.	Ober-/Unter- hitze 	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben
Pommes frites ¹ (300-600 g)	2.	Infraraten 	200-220 °C	15-25 Min.
Baguettes	2./3.	Ober-/Unter- hitze 	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben
Obstkuchen	2./3.	Ober-/Unter- hitze 	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2-3 x wenden.

Braten

Zum Braten die Backofen-Funktion Infrabraten  oder Ober-/Unterhitze  verwenden.

Bratgeschirr



- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet.
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.
- Große Braten können Sie **direkt im Universalblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Universalblech** braten (z.B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir, **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z.B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie **im Bratentopf ohne Deckel** braten (z.B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).
- **Tip:** Wenn Sie in Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!

Einsatzebenen

- Die Einsatzebenen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Hinweise zu den Brattabellen



In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Funktion, Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.



- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Generell eignet sich für sehr mageres Fleisch, wie Fisch oder Wild besonders die Funktion Ober-/Unterhitze . Für alle anderen Fleischsorten (insbesondere Geflügel) empfehlen wir die Funktion Infrabraten .
- Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten nach ca. 2/3 der Garzeit wenden.



Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Tabelle Braten

Fleischart	Menge Gewicht	Ober-/Unterhitze 		Infrabraten 		Zeit Std.:Min.
		Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg	4.	200-250	-	-	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe	4.	250-270 ¹	4.	190-200	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe	4.	250-270 ¹	4.	180-190	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe	4.	210-250 ¹	4.	170-180	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Nacken Schinkenstück,	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	160-180	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg	4.	180-190	4.	170-180	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	4.	170-180	4.	160-170	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	4.	210-220	4.	150-170	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg	4.	210-220	4.	150-170	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	4.	210-225	4.	150-170	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	150-170	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	160-180	1:00-1:30
Wild						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	3.	220-250¹	3.	160-170	0:25-0:40
Reh-/Hirschrücken	1,5-2 kg	4.	210-220	4.	160-170	1:00-1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	4.	200-210	4.	150-160	1:15-1:50

Fleischart	Menge Gewicht	Ober-/Unterhitze 		Infrabraten 		Zeit Std.:Min.
		Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	
Geflügel						
Geflügelteile 4-6 Stück	je 200-250g	3.	220-250	3.	180-200	0:35-0:50
Hähnchenhälfte 2-4 Stück	je 400-500 g	3.	220-250	3.	180-200	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	4.	220-250	4.	170-180	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	4.	210-220	4.	160-180	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	5.	200-210	5.	150-160	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg 4-6 kg	5.	200-210	5.	150-160	1:30-2:00
		5.	180-200	5.	140-150	2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	160-170	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen.

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils **günstigste Backofen-Funktion**.

Flächengrillen

Zum Grillen die Backofen-Funktion Grill  mit der Temperatur 275°C verwenden.



Achtung: Den leeren Backofen mit der **Grill-Funktion immer 5 Minuten vorheizen!**

Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Universalblech gemeinsam benutzen.

Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel immer die **2. Einsatzebene von oben** verwenden.

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Fleisch- bzw. Fischstücke nach der Hälfte der Grillzeit wenden.




Warnung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür. Verbrennungsgefahr!

Tabelle Grillen

Grillgut	Einsatzebene von oben	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	2.	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	2.	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	2.	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	2.	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	2.	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote	2.	2-3 Min.	2-3 Min.
belegte Toastbrote	2.	6-8 Min.	-

Reinigung und Pflege

Gerät von außen


-  Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
 - Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.
 - Bei Edelstahlfronten können Sie handelsübliche Pflegemittel für Edelstahl verwenden. Diese bilden gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke.

Backofeninnenraum

Backofenbeleuchtung

Zur leichteren Reinigung können Sie die Backofenlampe einschalten.

Reinigung

-  1. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge, der Sie ein paar Spritzer Essig zugefügt haben, feucht auswischen.
- 2. Anschließend Backofen mit Tuch trocken reiben.
- 3. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.



Warnung: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten!**

Achtung: Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör

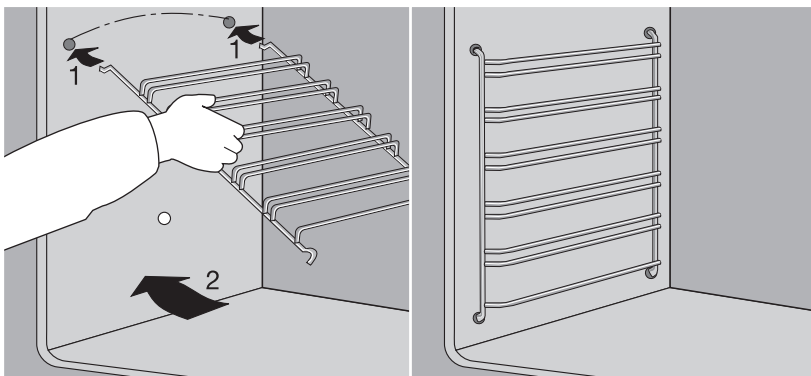
-  Alle Einschubteile (Rost, Backblech usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

Einschubgitter abnehmen und einsetzen

1. Gitter unten von der Backofenwand wegziehen und oben aushängen.
2. Zum Einbau Gitter oben wieder einhängen und unten anlegen.



Backofenlampe



Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:

- Backofen ausschalten!
- Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Backofenlampe austauschen/Glas reinigen

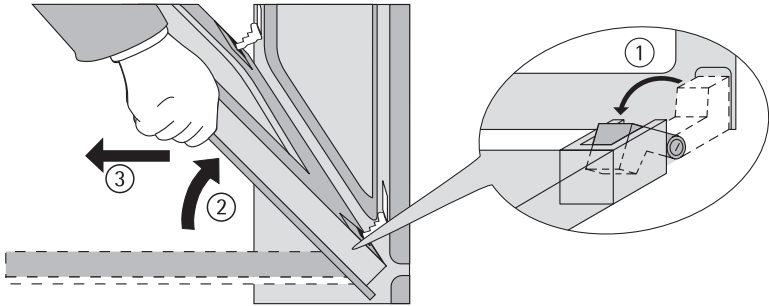
1. Tuch auf den Backofenboden legen.
2. Glasabdeckung durch drehen nach links abnehmen und reinigen.
3. **Backofen-Beleuchtung**
40 Watt, 230 V, 300 °C
hitzebeständig, austauschen.
4. Abdeckglas wieder anbringen.
5. Tuch aus dem Backofen entfernen.



Backofentür

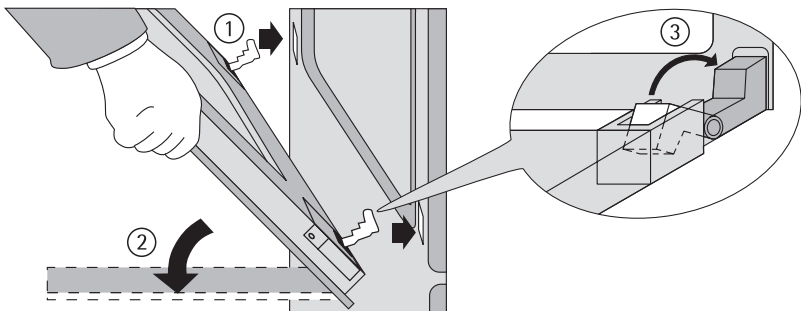
Zum Reinigen läßt sich die Backofentür Ihres Gerätes abnehmen.

Backofentür aushängen



- ☞ 1. Backofentür vollständig öffnen.
2. **Farbig markierte Klemmhebel** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen (1).
3. Backofentür **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen (2).
4. Backofentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen. Tür nach oben anheben (Vorsicht: schwer!) und vom Backofen wegziehen (3).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofentür einhängen



- ☞ 1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben (1).
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und ganz öffnen (2).
5. Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen (3), so daß die farbige Markierung wieder nach oben weist.
6. Backofentür schließen.


Backofen-Türglas

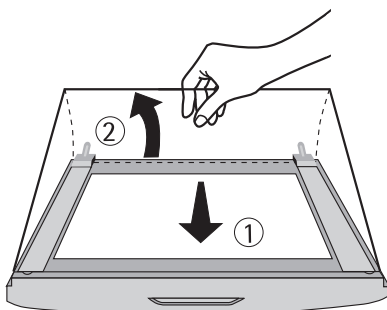
Die Backofentür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die innere Scheibe ist zur Reinigung abnehmbar.




Warnung: Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der ausgehängten Backofentür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.

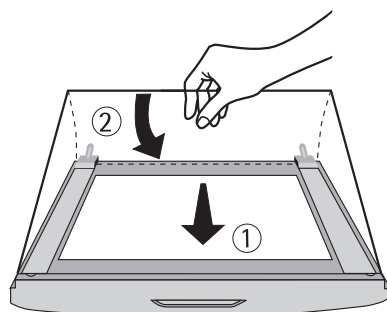
Inneres Türglas ausbauen

-  **1.** Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
- 2.** Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofentürgriff schieben, bis sie unten freiliegt (1).
- 3.** Scheibe unten **leicht** anheben und herausziehen (2).



Inneres Türglas einsetzen

-  **1.** Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (1).
- 2.** Glasscheibe absenken (2). Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und **unter das Halteprofil schieben**. Die Glasscheibe muß festsitzen!
- 3.** Backofentür wieder einhängen.



Was tun, wenn ...

.... der Backofen nicht aufheizt?



Überprüfen Sie, ob

- das Gerät eingeschaltet ist,
- alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind,
- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

.... die Backofenbeleuchtung ausfällt?



Backofenlampe austauschen (siehe Reinigung und Pflege).

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

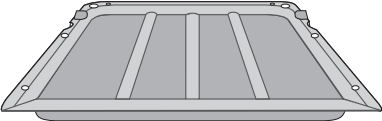
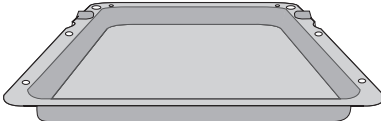
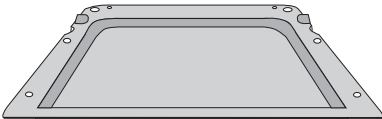
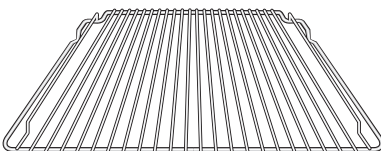
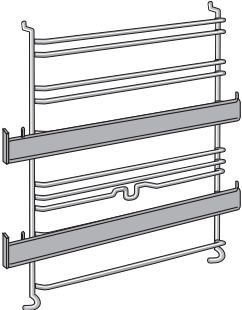
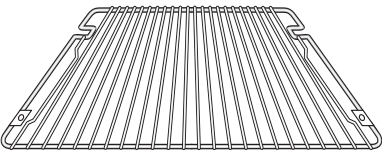
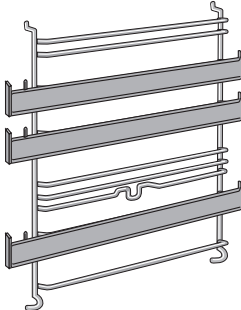
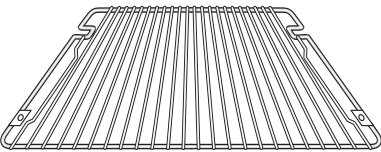
Wenn Ihnen diese Informationen nicht weiterhelfen, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

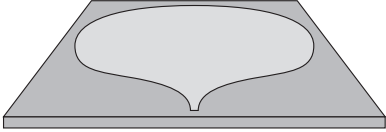
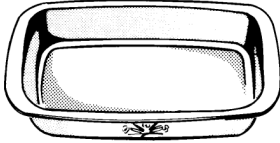


Warnung: Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Sonderzubehör

Zu Ihrem Gerät können Sie folgendes Sonderzubehör über den Fachhandel beziehen:

<p>Brat-/Fettpfanne E-Nr. 611 898 624</p> 	<p>Universalblech E-Nr. 611 898 626</p> 
<p>Backblech E-Nr. 611 898 620</p> 	<p>Kombirost (nicht für Backauszug geeignet) E-Nr. 944 189 010</p> 
<p>Backauszug BAZ2 mit Kombirost E-Nr. 944 189 014</p>  	<p>Backauszug BAZ3 mit Kombirost E-Nr. 944 189 015</p>  

<p>Pizzastein: H1,2 x B34,5 x T34,5cm E-Nr. 944 189 008</p> 	<p>Glaskeramik-Fettpfanne: H6,5 x B32,0 x T27,0cm E-Nr. 611 899 660</p> 
<p>2 Seitenleisten, weiß für weißen Möbelumbau E-Nr. 611 898 700</p>	<p>Edelstahlpflegemittel für alle Edelstahlgeräte E-Nr. 944 190 002</p>

MONTAGEANWEISUNG



Achtung: Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Technische Daten

Backofen Außenmaße

Höhe x Breite x Tiefe 60 cm x 56 cm x 55 cm

Backofen Innenmaße

Höhe x Breite x Tiefe 31 cm x 39,6 cm x 41 cm
Volumen (Nutzinhalt) 54 l

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6
bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- DIN 44546 / 44547 / 44548
bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3
bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

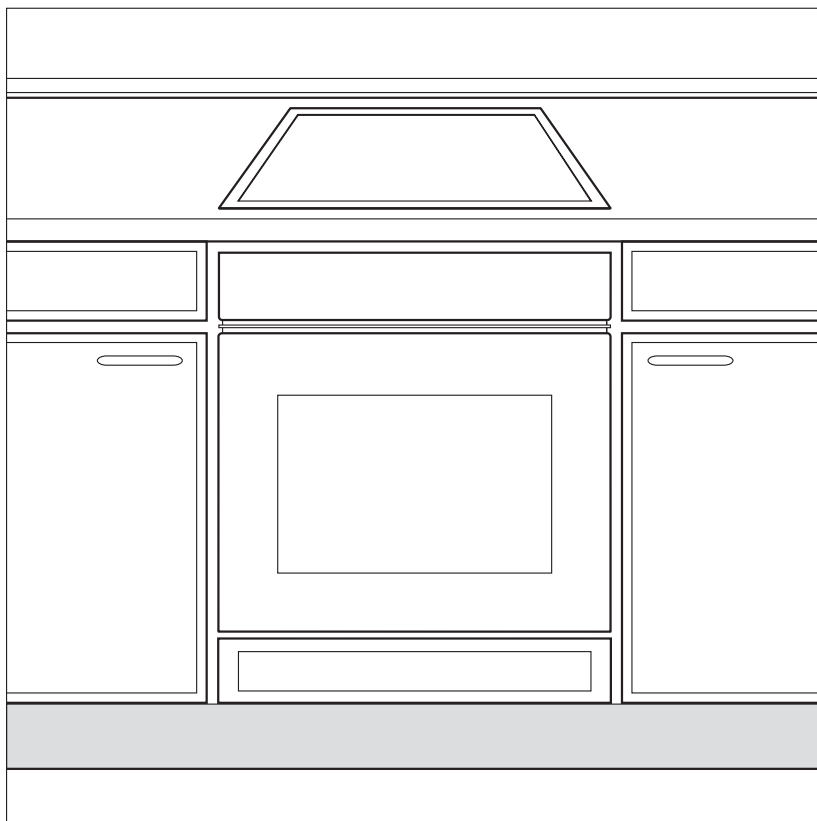
- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).



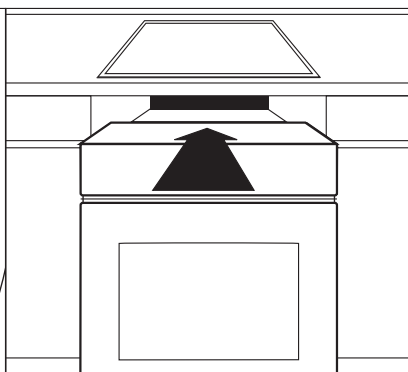
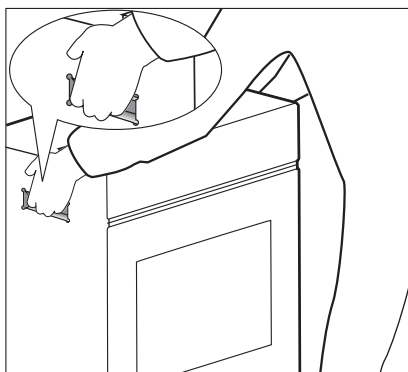
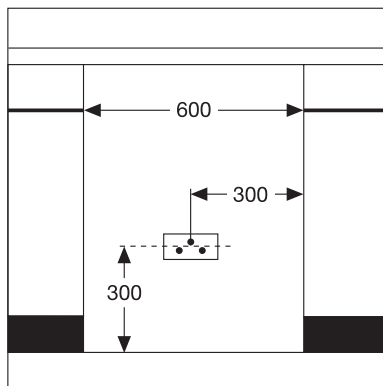
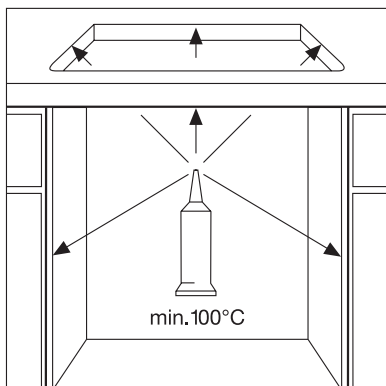
Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.
Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.

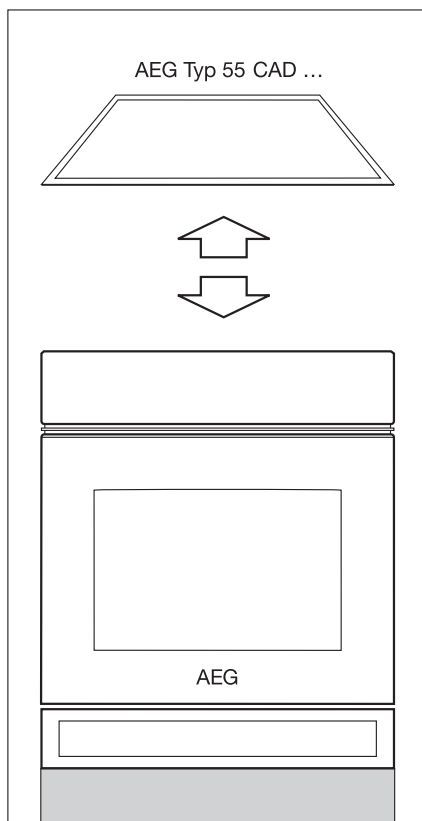
Montage



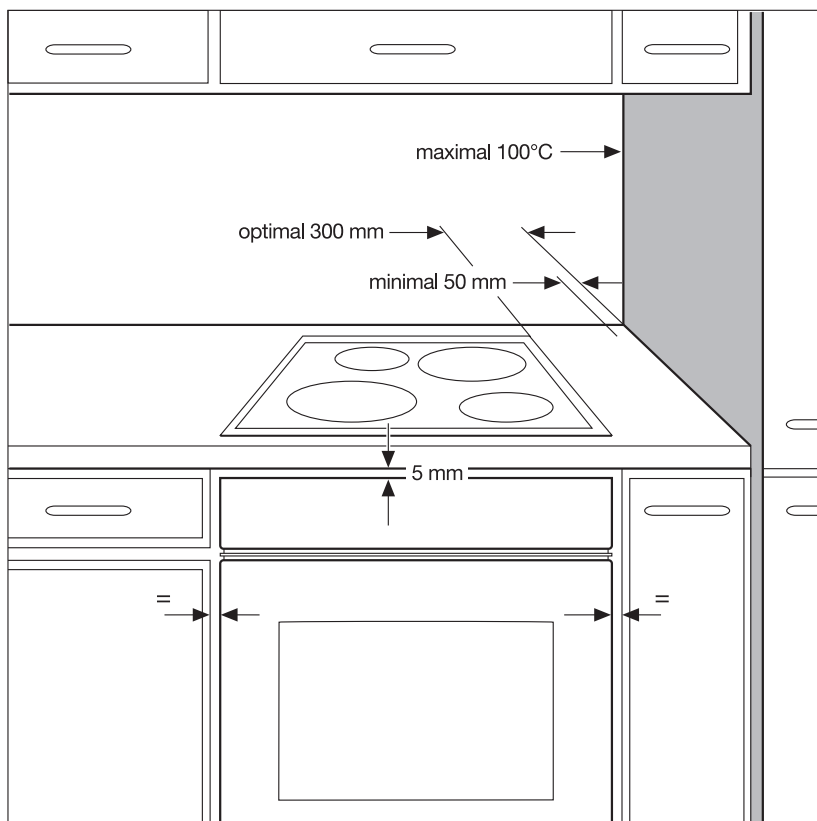
Wichtige Hinweise

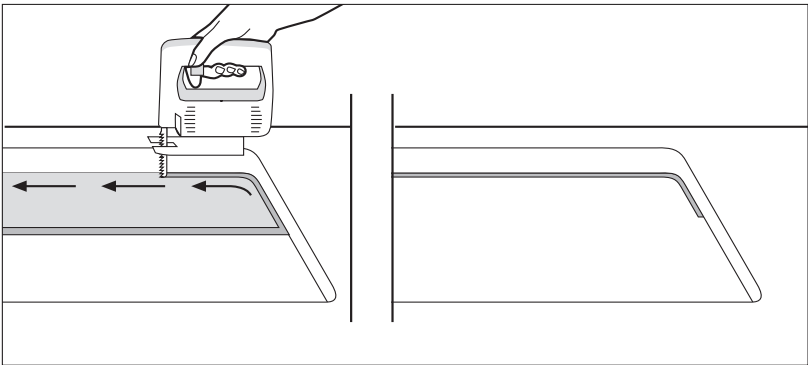
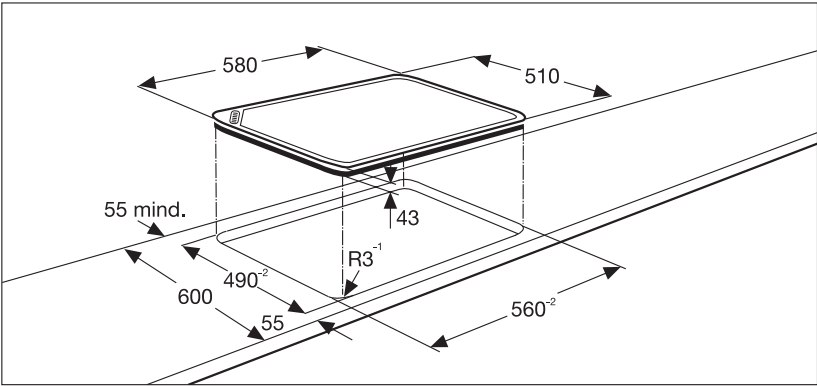
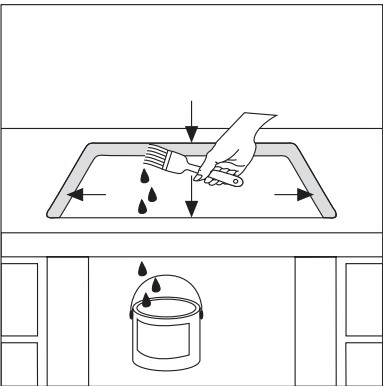
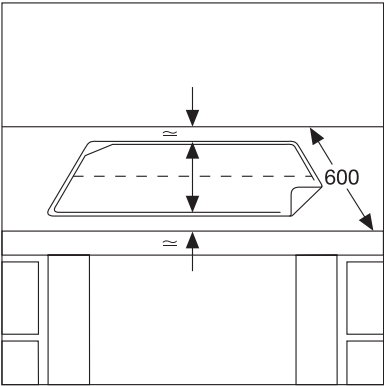


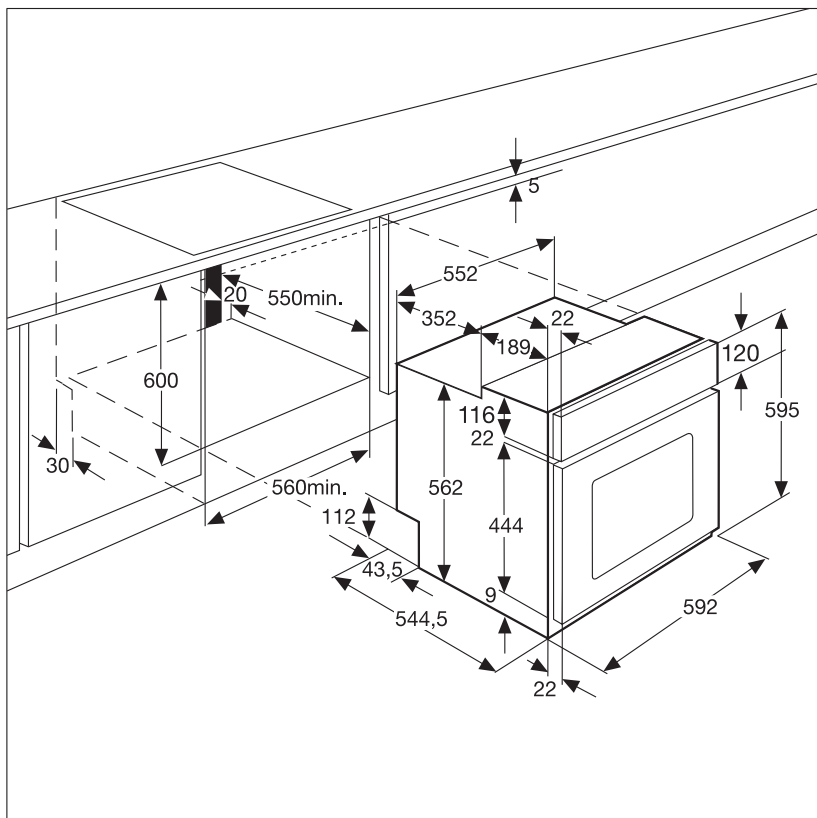
Kombination nur mit



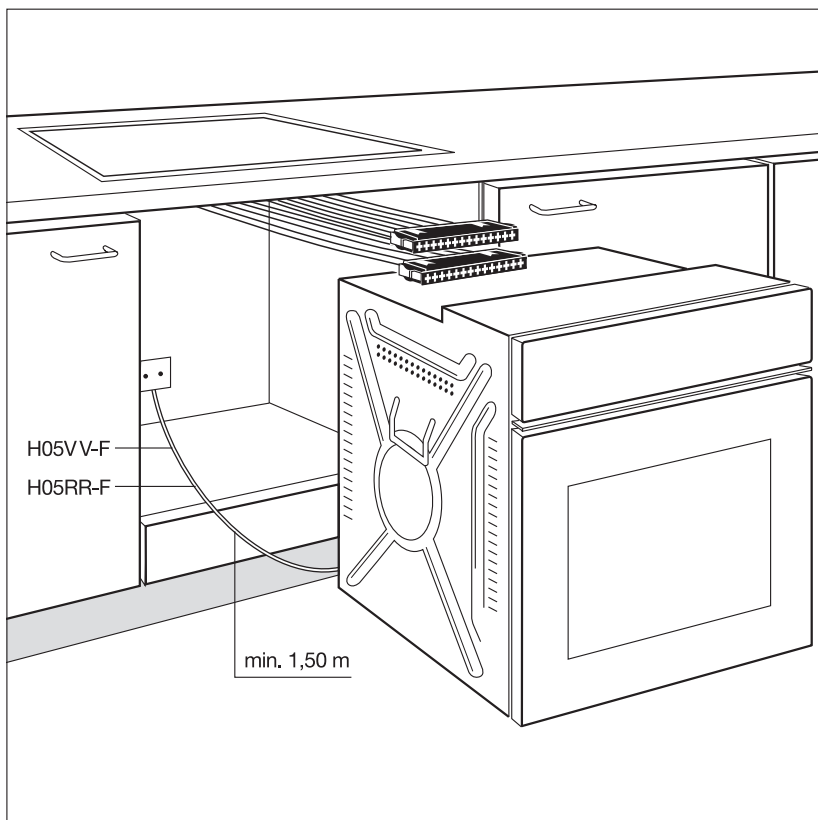
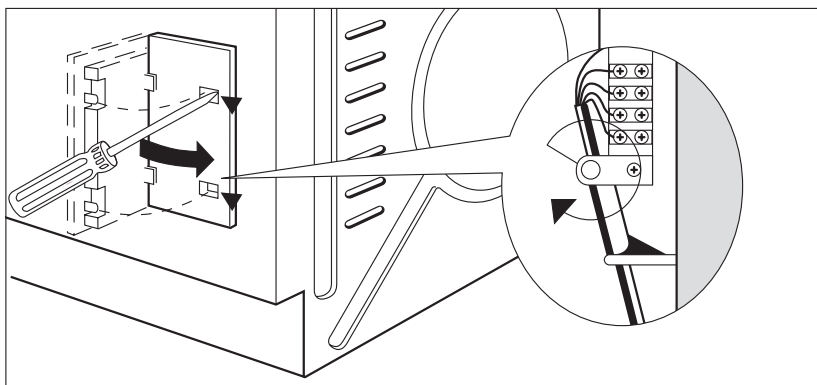
Vorbereitung Küchenmöbel

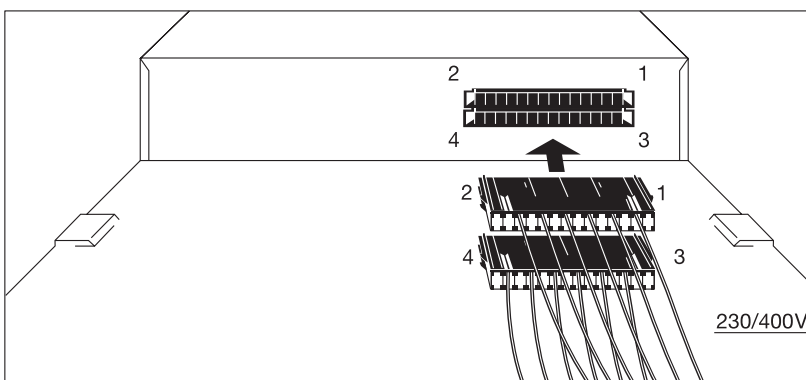
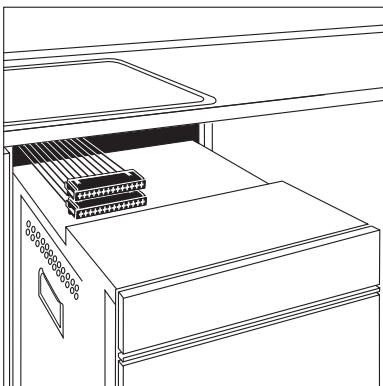




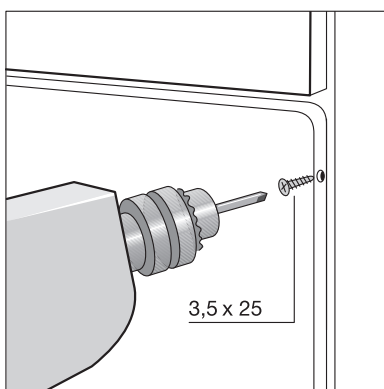


Elektrischer Anschluß





Befestigung



Kundendienststellen

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von AEG Hausgeräte ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostenlosen Rufnummer

0800 234 73 78

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 (DM -24/Min.) auf.

Für Störungen an Gefriergeräten bzw. für den Gefrierteil Ihrer Kühl-Gefrierkombination oder an Ihrer Wärmespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschaftsdienst unterhalten, den Sie an Sonn- und Feiertagen unter der kostenlosen Rufnummer **0800 820 20 00** erreichen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr AEG Werkskundendienst

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

PLZ	Adresse	
01099	Dresden	Industriegelände, W.-Hartmann-Straße
04356	Leipzig	Walter-Köhn-Straße 4c
07548	Gera*	Südstraße 11
08066	Zwickau*	Talstraße 24
09117	Chemnitz*	Rosmarinstraße 4
14482	Potsdam-Babelsberg	Wetzlarer Straße 14-16
22525	Hamburg-Bahrenfeld	Holstenkamp 40
28208	Bremen	Emil-von-Behring-Straße 3
30179	Hannover	Wiesenauer Straße 13
34123	Kassel-Bettenhausen	Lilienthalstraße 150
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1
41541	Dormagen-St. Peter	Sachtlebenstraße 1
44805	Bochum-Gerthe	Josef-Baumann-Straße 37
46562	Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197
56068	Koblenz*	Rheinstraße 17
57072	Siegen*	Sandstraße 173
60326	Frankfurt	Mainzer Landstraße 349
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200

*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

PLZ	Adresse	
68309	Mannheim-Käfertal	Heppenheimer Straße 31–33
71034	Böblingen-Hulb	Dornierstraße 7
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5–7
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
80634	München-Neuhausen	Arnulfstraße 205
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
90429	Nürnberg	Muggenhofer Straße 135
91788	Pappenheim*	Neudorf 79
92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059	Regensburg*	Im Gewerbepark B54
94032	Passau*	Kühberg 1
95038	Hof*	Pinzigweg 49
97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99096	Erfurt*	Arnstädter Straße 28

*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

Weitere Service-Stellen sind in:

03058	Kiekebusch	03222	Groß Klessow
06429	Wisnitz	06896	Wittenberg-Reinsdorf
15517	Fürstenwalde	16515	Oranienburg
17039	Ihlenfeld	18055	Rostock
18069	Rostock	19057	Schwerin
24354	Rieseby	25770	Hemmingstedt
25980	Westerland/Sylt	26639	Wiesmoor
27726	Worpswede	30900	Wedemark
32825	Blomberg	34497	Korbach
36043	Fulda	39114	Magdeburg
49377	Vechta	63906	Erlenbach
74549	Wolpertshausen	78244	Bietingen
84307	Eggelfelden	87549	Rettenberg
89542	Herbrechtingen	99819	Ettenhausen

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Gerät leisten wir – **zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag** – dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder – bei Waschgeräten und Wäschetrocknern – in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.
2. Die Garantie umfaßt die Behebung aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Geräts, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkkundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.
4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und – wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden – die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

AEG Hausgeräte GmbH, Muggenhofer Straße 135, D-90429 Nürnberg

SERVICE

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störfungsfall zunächst dort nach.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Dann wenden Sie sich an Ihre Kundendienststelle. (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen“)

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist:

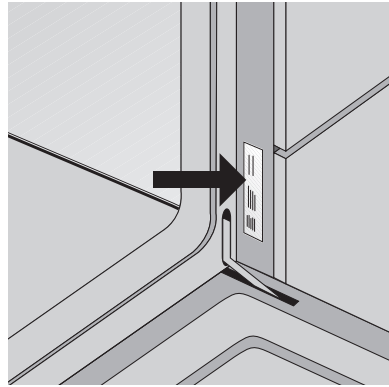
Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:



PNC

S-No

Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z.B. Ersatzteile holen muß. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

ANC 822 947 157 - 05 - 0699